

令和5年度 8・9月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
8/28	8/29	8/30	8/31	1
麦ご飯 家常豆腐 中華炒め 梨	麦ご飯 ベーコン入りトマトスープ 鶏肉の唐揚げ野菜あんかけ ナムル 【給食レシピコンクール 優秀賞作品】	ワンローフパン ほうれん草とベーコンのスープ ハンバーグデミソースかけ コーンソテー 一食りんごジャム	麦ご飯 昆布と野菜の煮物 じゃこふりかけ アスパラガスサラダ 【行事食:野菜の日】	麦ご飯 みそ汁 さばのかば焼き ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】
4	5	6	7	8
麦ご飯 麻婆豆腐 コーンシュウマイ 海藻サラダ	麦ご飯 さつま汁 きびなごカリカリフライ オクラのごまみそ和え 【郷土料理:鹿児島県】	ぶどう食パン スパゲッティソース炒め いかねぎ焼き 冷凍みかん	麦ご飯 肉じゃが いわし佃煮 チンゲン菜の和え物	ハヤシライス (麦ご飯) ウインナー 花野菜サラダ
11	12	13	14	15
麦ご飯 みそ汁 あじのねぎソース 切干大根の炒め煮 【地場産献立:なす】	麦ご飯 カレーうどん 玉子焼き 野菜炒め	ワンローフパン ポテトスープ 白身魚フライ アスパラガスのソテー 一食角チーズ (代)一食いりこ	麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 マヨいりこ 小松菜のアーモンド和え	豚肉の甘みそ丼 (麦ご飯) けんちん汁 ほうれん草の香り和え
18	19	20	21	22
敬老の日 	チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) ひよこ豆のスープ ほうれん草オムレツ	胚芽食パン 豆乳チャウダー 鶏肉とレバーのケチャップ煮 りんご	麦ご飯 肉団子汁 さばの塩焼き 切干大根のゆかり和え 【鉄人献立】	カレーライス (麦ご飯) いかフライ フルーツヨーグルト
25	26	27	28	29
麦ご飯 みそ汁 ホキのアーモンドがらめ もやしの和え物	麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 なすの香味だれ オレンジ	ビーンズドッグ (背割りパン ビーンズドッグの具) コーンポタージュ コールスロー ヨーグルト (代)ももゼリー 【ファイバー献立】	中華丼 (麦ご飯) 揚げ春巻き 昆布和え	麦ご飯 すまし汁 いわしのおかか煮 里芋のそぼろ煮 十五夜大福 【行事食:十五夜】

給食レシピコンクール・・・福岡県の中学校から寄せられた応募総数1672点の中から筑山中学校の生徒さんが作った献立が優秀賞に選ばれました。

行事食(野菜の日)・・・8「や」31「さい」にちなんで野菜をたくさん使った献立にしています。

和食の日・・・主食のご飯に汁物とおかず二品を組み合わせた献立を「一汁二菜」といいます。昔ながらの和食の形です。

郷土料理・・・鹿児島県の料理です。きびなごやオクラは鹿児島県でよくとれます。また、さつま汁は鶏肉を使った具だくさんのみそ汁のことです。

地場産献立・・・みそ汁に筑紫野市近郊でとれたなすを使用する予定です。

鉄人献立・・・切干大根には鉄分がたくさん含まれています。
ファイバー献立・・・ビーンズドッグの豆には食物繊維が多く含まれます。
行事食(十五夜)・・・9月29日は十五夜です。里芋や団子をお供えして月を眺めます。

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。 ☆牛乳は毎日あります。
☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和5年度学校給食で使用する物資一覧(★印表)」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。
☆アレルギー代替食については、(代)で記載しています。
☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。
☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。
☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466